

**1. HYGIENISCHE ANFORDERUNGEN AN DIE LEBENSMITTELSICHERHEIT
UND AN DEN NÄHRWERT IN LEBENSMITTELN**

1.1. Fleisch und Fleischerzeugnisse; Geflügel, Eier und Erzeugnisse aus deren Verarbeitung

lfd. Nr., Produktgruppe 1	Werte 2	zulässige Grenzwerte, mg/kg, max. 3	Anmerkungen 4
<p>1.1.1. Fleisch, u. a. Zwischenprodukte, frisch geschlachtetes, gekühltes tiefgekühltes, gefrorenes Fleisch (sämtliche Schlachttiere, Nutz- und Wildtiere)</p>	<p>toxische Elemente: Blei (Pb) Arsen (As) Cadmium (Cd) Quecksilber (Hg)</p>	<p>0,5 0,1 0,05 0,03</p>	
	<p>Antibiotika <*>*: Levomycesin Tetracyclingruppe Grisin Bacitracin</p>	<p>nicht zulässig nicht zulässig nicht zulässig nicht zulässig</p>	<p>außer Wildtiere < 0,01 < 0,01 E.¹⁾/g < 0,5 E./g < 0,02 E./g</p>
	<p>Pestizide <***> **: Hexachlorcyclohexan (alpha -, beta -, gamma-Isomere, DDT und seine Metabolite)</p>	<p>0,1 0,1</p>	
	<p>Radionuklide: Cäsium-137</p>	<p>160 320 160</p>	<p>Bq/kg, knochenloses Fleisch Bq/kg, knochenloses Hirschfleisch, knochenloses Wildfleisch Bq/kg, Knochen (alle Arten)</p>

* <*> bei chemischen Analyseverfahren zum Nachweis von Grislin, Bazitricin und Antibiotika der Tetracyclingruppe erfolgt die Neubestimmung des faktischen Gehalts (in E./g) entsprechend der Aktivität des Standards.

¹⁾ E. = Einheiten

** <***> Rückstandskontrollen und Kontrollen auf Pestizide sind zusätzlich durchzuführen für jene Substanzen, die bei der Herstellung des Lebensmittelrohstoffes eingesetzt wurden (vgl. Unterpunkte 3.12., 3.13.).

	Strontium-90	50	Bq/kg, knochenloses Fleisch
		100	Bq/kg, knochenloses Hirschfleisch, knochenloses Wildfleisch
		200	Bq/kg, Knochen (alle Arten)

Mikrobiologische Werte:

Ifd. Nr., Produktgruppe	Aerobe und fakultativ anaerobe mesophile Keimzahl, KBE/g, max.	Masse des Produktes (in g), in welcher nicht zulässig ist		Hefe, KBE/g, max.	Schimmel, KBE/g, max.	Anmerkungen
		Kolibak- terien (coliform)	Krankheits- erreger, u. a. Salmonellen			
1	2	3	4	5	6	7
1.1.1.1. Fleisch (sämtliche Schlachttiere): - frisch geschlachtet, ganze Tierkörper, Tierkörperhälften, Viertel, Teilstücke	10	1,0	25	-	-	Probennahme aus tiefen Gewebe- schichten L. monocytogenes in 25 g nicht zulässig
	- gekühlt, tiefgekühlt, ganze Tierkörper, Tierkörperhälften, Viertel, Teilstücke	1 x 1E3	0,1	25	-	-
1.1.1.2. Fleisch von Schlachttieren, gefroren: - ganze Tierkörper, Tierkörperhälften, Viertel, Teilstücke - Blöcke mit unausgelöstem, ausgelöstem, entflechstem Fleisch - Fleischmasse nach Separierung der Knochen der Schlachttiere	1 x 1E4	0,01	25	-	-	L. monocytogenes in 25 g nicht zulässig
	5 x 1E5	0,001	25	-	-	s. o.
	5 x 1E6	0,0001	25	-	-	s.o. Probenvorberei- tung ohne Flambierung der Oberfläche

1.1.1.3. Zwischenprodukte aus ausgelöstem Fleisch (gekühlt, tiefgekühlt, gefroren), u. a. mariniert:						
- große Stücke	5 x 1E5	0,001	25	-	-	L. monocytogenes in 25 g nicht zulässig
- kleine Stücke	1 x 1E6	0,001	25	-	-	s. o.
1.1.1.4. Zwischenprodukte, Hackfleisch (gekühlt, gefroren)						
- geformt, u. a. paniert	5 x 1E6	0,0001	25	-	500 <*>	L. monocytogenes in 25 g nicht zulässig; <*> für panierte Zwischenprodukte mit einer Haltbarkeitsdauer von mehr als 1 Monat
- Zwischen- produkte in Teighülle, aus Hackfleisch (Kohlrouladen, Zucchetti ¹)	2 x 1E6	0,0001	25	-	500 <*>	L. monocytogenes in 25 g nicht zulässig; <*> für panierte Zwischenprodukte mit einer Haltbarkeitsdauer von mehr als 1 Monat
- Gehacktes vom Rind, Schwein und Fleisch anderer Schlachttiere	5 x 1E6	0,0001	25	-	-	L. monocytogenes in 25 g nicht zulässig
1.1.1.5. Zwischenprodukte, Fleisch am Knochen (große Stücke, portioniert, kleine Stücke)	5 x 1E6	0,0001	25	-	-	L. monocytogenes in 25 g nicht zulässig

¹ oder Gurkenkürbis (wahrscheinlich mit Fleischfüllung) - Anm. d. Üb.

lfd. Nr., Produktgruppe 1	Werte 2	zulässige Grenzwerte, mg/kg, max. 3	Anmerkungen 4
1.1.2. Schlachtnebenprodukte: gekühlt, gefroren (Leber, Nieren, Zunge, Gehirn, Herz), Schweinehäute, Lebensmittelblut und Produkte aus dessen Verarbeitung	toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	0,6 1,0 1,0 0,3 1,0 0,1 0,2	Nieren Nieren Nieren
	Antibiotika, Pestizide und Radionuklide	vgl. Unterpunkt 1.1.1.	

Mikrobiologische Werte:

lfd. Nr., Produktgruppe 1	Aerobe und fakultativ anaerobe mesophile Keimzahl, KBE/g, max. 2	Masse des Produktes (in g), in welcher nicht zulässig ist			Schimmel, KBE/g, max. 6	Anmerkungen 7
		Kolibak- terien (coliform) 3	Sulfit- reduzie- rende Clostri- dien 4	Krankheits- erreger, u. a. Salmo- nellen 5		
1.1.2.1. Schlachtneben- produkte, gekühlt, gefroren, gefroren in Blöcken, Schweinehäute	-	-	-	25	-	Probenvor- bereitung durch Flambierung der gefrorenen Blöcke; L. monocytogenes in 25 g nicht zulässig
1.1.2.2. Lebensmittelblut	5 x 1E5	0,1	1,0	25	-	S. aureus in 1,0 g nicht zulässig
1.1.2.3. Produkte aus der Verarbeitung von Blut: - Lebensmittel- albumin	2,5 x 1E4	0,1	1,0	25	-	S. aureus und Proteus in 1g nicht zulässig
- Blutplasma- trockenkonzentrat (Seren)	5 x 1E4	0,1	1,0	25	-	

lfd. Nr., Produktgruppe 1	Werte 2	zulässige Grenzwerte, mg/kg, max. 3	Anmerkungen 4
1.1.3. Rohfett - vom Rind, Schwein, Hammel u. a. Schlachttieren (gekühlt, gefroren), Schweinespeck und Produkte aus dessen Verarbeitung	vgl. Kapitel "Ölrohstoffe und Fettprodukte", Unterpunkt 1.7.4.		
1.1.4. Wurstwaren <***>, Erzeugnisse vom Fleisch sämtlicher Schlachttierarten, kulinarische Fleischerzeugnisse	toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	0,5 0,1 0,05 0,03	
	Benz(a)pyren	0,001	für geräucherte Produkte
	Antibiotika, Pestizide und Radionuklide	vgl. Unterpunkt 1.1.1.	
	Nitrosamine: Summe N-Nitrosodimethylamin (NDMA) und N-Nitrosodiethylamin (NDEA)	0,002 0,004	für geräucherte Produkte

Mikrobiologische Werte:

lfd. Nr., Produktgruppe	Aerobe und fakultativ anaerobe mesophile Keimzahl, KBE/g, max.	Masse des Produktes (in g), in welcher nicht zulässig ist				Anmerkungen
		Kolibak- terien (coliform)	Sulfit- reduzie- rende Clostri- dien	S. aureus	Krankheits erreger, u. a. Salmo- nellen	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.4.1. Wurstwaren (Dauerwurst, ungeräucherte Dörrwurst)und Erzeugnisse aus Fleisch von Schlachtetieren, u. a. vakuumverpackter Aufschnitt	-	0,1	0,01	1,0	25	E. coli - in 1,0 g nicht zulässig; L. monocytogenes in 25 g nicht zulässig
1.1.4.2. Wurstwaren (Halbdauerwurst, Brühdauerwurst)	-	1,0	0,01	1,0	25	L. monocytogenes in 25 g nicht zulässig
1.1.4.3. Wurstwaren (Brühdauerwurst, Halbdauerwurst) deren Haltbarkeit 5 Tage und mehr beträgt, u. a. vakuumverpackter Aufschnitt, unter Bedingungen einer modifizierten Atmosphäre ²	-	1,0	0,1	1,0	25	L. monocytogenes in 25 g nicht zulässig
1.1.4.4. Brühwurst (Wurst, Würstchen, Bockwurst, Fleisch in Formen)				-		
- höchste und erste Güteklasse	1x 1E3	1,0	0,01	1,0	25	in Würstchen und Bockwürsten ist L. monocytogenes in 25 g nicht zulässig

² im Folgenden: unter Schutzatmosphäre verpackt - Anm. d. Üb.

- zweite Güteklasse	2,5 x 1E3	1,0	0,01	1,0	25	
1.1.4.5. Brühwurst mit Zugabe von Konservierungsmitteln, u. a. Delikatesswurst	1 x 1E3	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.4.6. Brühwurst, deren Haltbarkeit mehr als 5 Tage beträgt, Aufschnitt in Vakuumverpackung, unter Schutzatmosphäre verpackt	1 x 1E3 <*>	1,0	0,1	1,0	25	<*> für servierfertige Aufschnitte: 2,5 x 1E3
1.1.4.7. gekochte Fleischerzeugnisse, Kochschinken, gepresste Rinderroulade u. Schweinsroulade, Pressfleisch vom Schwein und Rind, Schinken, Bacon, Pressfleisch vom Schweinskopf, Hammelfleisch in Formen	1 x 1E3	1,0	0,1	-	25	
1.1.4.8. Brühdauerfleischerzeugnisse: - Schinken, Rouladen, Rippenstück, Rippenspeer, Hals, Balyk vom Schwein und im Darm	1 x 1E3	1,0	0,1	-	25	
- Backenfleisch (Becken), Bötel	1 x 1E3	1,0	0,01	-	25	
1.1.4.9. Fleischerzeugnisse, geräuchert und gebacken, gebacken	1 x 1E3	1,0	0,1	-	25	

<p>1.1.4.10. gekochte und gebackene Erzeugnisse; geräucherte und gebackene Erzeugnisse, deren Haltbarkeit mehr als 5 Tage beträgt, u. a. Aufschnitt in Vakuumverpackung, unter Schutzatmosphäre verpackt</p>	1 x 1E3 <*>	1,0	0,1	1,0	25	<*> für servierfertigen Aufschnitt - 2,5 x 1E3
<p>1.1.4.11. Fleischfertig-gerichte, schockgefroren:</p> <p>- Einzelportionen mit Stücken von gebratenem, gekochtem Fleisch sämtlicher Schlachttierarten (ohne Sauce),</p>	1 x 1E4	0,01	-	0,1	25	Enterococcus weniger als 1 x 1E3 KBE/g
<p>- Gerichte aus Hackfleisch mit Saucen; Pfannkuchen mit Fleischfüllung oder aus Schlachtnebenprodukten hergestellten Füllungen u. a.</p>	2 x 1E4	0,01	-	0,1	25	s. o.

lfd. Nr., Produktgruppe 1	Werte 2	zulässige Grenzwerte, mg/kg, max. 3	Anmerkungen 4
<p>1.1.5. Fleischerzeugnisse, hergestellt unter Verwendung von Schlachtnebenprodukten (Pasteten, Leberwurstsorten, Sülzwurst, Sülze u. a.) sowie Blut. Kochfleischerzeugnisse, hergestellt unter Verwendung von Schlachtnebenprodukten; Blut, Wurst in Gelee/Aspik (Fleisch in Formen, Wurst, Sülze, Leberwurst, Gerichte in Gelee/Aspik)</p>	<p>toxische Elemente:</p> <p>Benz(a)pyren und Nitrosamine</p>	<p>vgl. Unterpunkt 1.1.1.</p> <p>vgl. Unterpunkt 1.1.4.</p>	
	<p>Antibiotika, Pestizide und Radionuklide</p>	<p>vgl. Unterpunkt 1.1.1.</p>	

Mikrobiologische Werte:

Ifd. Nr., Produktgruppe	Aerobe und fakultativ anaerobe mesophile Keimzahl, KBE/g, max.	Masse des Produktes (in g), in welcher nicht zulässig ist				Anmerkungen
		Kolibak- terien (coliform)	Sulfit- reduzie- rende Clostri- dien	S. aureus	Krankheits- erreger, u. a. Salmo- nellen	
1	2	3	4	5	6	7
<u>1.1.5.1.</u> Blutwurst	2 x 1E3	1,0	0,01	- <*>	25	<*> für Produkte deren Haltbarkeit 2 Tage und mehr beträgt: S. aureus in 1,0 g nicht zulässig Sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g nicht zulässig
<u>1.1.5.2.</u> Sülzen	2 x 1E3	1,0	0,1	- <*>	25	<*> S. aureus in 1,0 g nicht zulässig
<u>1.1.5.3.</u> Leberwurst	2 x 1E3	1,0	0,01	- <*>	25	<*> für Produkte deren Haltbarkeit 2 Tage und mehr beträgt: S. aureus in 1 g nicht zulässig Sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g nicht zulässig
<u>1.1.5.4.</u> Pasteten aus Leber und (oder) Fleisch, u. a. im Darm	1 x 1E3	1,0	0,1	- <*>	25	<*> für Produkte deren Haltbarkeit 2 Tage und mehr beträgt: S. aureus in 1 g nicht zulässig L. monocytogenes in 25 g nicht zulässig

1.1.5.5. gelatinierte Fleischerzeugnisse (Sülze, Fleisch in Gelee, in Aspik etc.)	2 x 1E3	0,1	0,1	0,1	25	s. o.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	-----	-----	-----	----	-------

lfd. Nr., Produktgruppe 1	Werte 2	zulässige Grenzwerte, mg/kg, max. 3	Anmerkungen 4
1.1.6. Fleischkonserven, Mischkonserven ³ <***>	toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber Zinn Chrom	 0,5 1,0 0,1 0,05 0,1 0,03 200,0 0,5	 für Konserven in einer Großpackung <i>(Sammelverpackung)</i> aus Blech für Konserven in einer Großpackung aus Blech für Konserven in einer Großpackung aus Blech für Konserven in einer Großpackung aus Blech
	Pestizide <***>: Hexachlorcyclohexan (alpha -, beta -, gamma- Isomere, DDT und seine Metabolite)	0,1 0,1	
	Nitrosamine: Summe NDMA und NDEA	0,002 <*>	<*> für Konserven mit Zugabe von Natriumnitrit
	Nitrate	200	Mischkonserven mit Gemüse
	Radionuklide	vgl. Unterpunkt 1.1.1.	

³ Fleisch und andere Lebensmittel - Anm. d. Üb.

Mikrobiologische Werte:

lfd. Nr., Produktgruppe	
1.1.6.1. Pasteurisierte Konserven:	
- Rind- und Schweinefleisch	müssen den Sterilitätsanforderungen für die industrielle Herstellung für Konserven der Gruppe "E" erfüllen gemäß Anhang 8 vorliegender gesundheitlicher Normen
- gehackter Schinken (<i>Schinkenmett?</i>) und Schinkenwurst " <i>ljubitelskaja</i> " ⁴	
1.1.6.2. Sterilisierte Konserven aus Rind-, Schweine-, Pferdefleisch u. ä.:	
- naturbelassen	müssen den Sterilitätsanforderungen für die industrielle Herstellung für Konserven der Gruppe "A" erfüllen gemäß Anhang 8 vorliegender gesundheitlicher Normen
- mit geschältem Gemüse	

lfd. Nr., Produktgruppe	Werte	zulässige Grenzwerte, mg/kg, max.	Anmerkungen
1	2	3	4
1.1.7. Konserven aus Schlachtnebenprodukten, u. a. Pasteten (sämtliche Schlacht- und Nutztierarten)	toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,6 1,0 1,0 0,3 0,6 0,1 0,2	 für Konserven in verchromten Verpackungen Nieren Nieren
	Zinn Chrom	200,0 0,5	für Konserven in einer Großpackung aus Blech für Konserven in verchromten Verpackungen
	Nitrosamine: Summe NDMA und NDEA	0,002	
	Antibiotika, Pestizide und Radionuklide	vgl. Unterpunkt 1.1.1.	

⁴ eine Art Jagdwurst - Anm. d. Üb.

	Mikrobiologische Werte:	Sterilisierte Konserven müssen den Sterilitätsanforderungen für die industrielle Herstellung für Konserven der Gruppe "A" erfüllen gemäß Anhang 8 vorliegender gesundheitlicher Normen	
1.1.8. Fleisch aus Gefriertrocknung und Wärmetrocknung	toxische Elemente:	vgl. Unterpunkt 1.1.1.	Verhältnis von Ausgangsprodukt zu Endprodukt unter Berücksichtigung der enthaltenen Trockenbestandteile
	Nitrosamine: Summe NDMA und NDEA	0,002	
	Antibiotika, Pestizide und Radionuklide	vgl. Unterpunkt 1.1.1.	

Mikrobiologische Werte:

lfd. Nr., Produktgruppe	Aerobe und fakultativ anaerobe mesophile Keimzahl, KBE/g, max.	Masse des Produktes (in g), in welcher nicht zulässig ist		Schimmel, KBE/g, max.	Anmerkungen
		Kolibakterien (coliform)	Krankheitserreger, u. a. Salmonellen		
1	2	3	4	5	6
1.1.8.1. Lebensmittel trocken konzentrate aus Fleisch und Schlachtnebenprodukten	2,5 x 1E4	1,0	25	100	

lfd. Nr., Produktgruppe	Werte	zulässige Grenzwerte, mg/kg, max.	Anmerkungen
1	2	3	4
1.1.9. Geflügelfleisch, darunter Zwischenprodukte - gekühlt, tiefgekühlt, gefroren (sämtliche Arten von Schlachtgeflügel und Federwild)	toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,5 0,1 0,05 0,03	

	Antibiotika <*>: Levomycesin Tetracyclingruppe Grisin Bacitracin	 nicht zulässig nicht zulässig nicht zulässig nicht zulässig	außer Wildgeflügel < 0,01 E./g < 0,01 E./g < 0,5 E./g < 0,02 E./g
	Pestizide <*>: Hexachlorcyclohexan (alpha -, beta -, gamma- Isomere) DDT und seine Metabolite Radionuklide Cäsium-137 Strontium-90	 0,1 0,1 180 80	 Bq/kg Bq/kg

Mikrobiologische Werte:

1	2	3		5
		Kolibakterien (coliform)	Krankheitserreger, u. a. Salmonellen	
1.1.9.1. Schlachtkörper und Geflügelfleisch - gekühlt - gefroren - abgepackt (gekühlt, tiefgekühlt, gefroren)	 1 x 1E4 1 x 1E5 5 x 1E5	 - - -	 25 25 25	 Probennahme aus tiefen Muskelschichten L. monocytogenes in 25 g nicht zulässig L. monocytogenes in 25 g nicht zulässig s. o.
1.1.9.2. Zwischenprodukte aus Geflügelfleisch, naturbelassen: - Fleisch am Knochen, Fleisch ohne Knochen ohne Panierung - Fleisch am Knochen bzw. Fleisch ohne Knochen, (paniert, mit Gewürzen, in Sauce, mariniert) - ausgelöstes Fleisch (einzelne Stücke) in Blöcken	 1 x 1E5 5 x 1E5 1 x 1E6	 - - -	 25 25 25	 L. monocytogenes in 25 g nicht zulässig s. o. s. o.

1.1.9.3. Zwischenprodukte aus Geflügelgehacktem (gekühlt, tiefgekühlt, gefroren):				
- in Teighülle	1 x 1E6	0,0001	25	L. monocytogenes in 25 g nicht zulässig
- im Naturdarm, u. a. "Kupaty" ⁵	1 x 1E6	-	25	s. o.
- paniert und unpaniert	1x 1E6	-	25	s. o.
1.1.9.4. mechanisch ausgelöstes Geflügelfleisch mit Knochenrückständen - gekühlt, gefroren in Blöcken, knochenhaltiges Zwischenprodukt (gefroren)	1 x 1E6	-	25	L. monocytogenes in 25 g nicht zulässig
1.1.9.5. Geflügelhaut	1 x 1E6	-	25	s. o.

lfd. Nr., Produktgruppe 1	Werte 2	zulässige Grenzwerte, mg/kg, max. 3	Anmerkungen 4
1.1.10. Schlachtnebenprodukte, Zwischenprodukte, hergestellt aus Nebenprodukten der Geflügelschlachtung	toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	0,6 1,0 0,3 0,1	
	Antibiotika, Pestizide und Radionuklide	vgl. Unterpunkt 1.1.9.	

Mikrobiologische Werte:

lfd. Nr., Produktgruppe 1	Aerobe und fakultativ anaerobe mesophile Keimzahl, KBE/g, max. 2	Masse des Produktes (in g), in welcher nicht zulässig ist		Anmerkungen 5
		Kolibak- terien (coliform) 3	Krankheits- erreger, u. a. Salmonellen 4	
1.1.10.1. Nebenprodukte, Zwischenprodukte von Geflügel	1 x 1E6	-	25	L. monocytogenes in 25 g nicht zulässig

⁵ eine Art Mettwurst mit Gewürzen, Zwiebel etc. - Anm. d. Üb.

lfd. Nr., Produktgruppe 1	Werte 2	zulässige Grenzwerte, mg/kg, max. 3	Anmerkungen 4
<u>1.1.11.</u> Wurstwaren, Räucherwaren und kulinarische Erzeugnisse aus Geflügelfleisch	toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,5 0,1 0,05 0,03	
	Benz(a)pyren	0,001	für geräucherte Erzeugnisse
	Nitrosamine: Summe aus NDMA und NDEA	0,002 0,004	für geräucherte Erzeugnisse
	Antibiotika, Pestizide und Radionuklide	vgl. Unterpunkt 1.1.9.	

Mikrobiologische Werte:

lfd. Nr., Produktgruppe 1	Aerobe und fakultativ anaerobe mesophile Keimzahl, KBE/g, max. 2	Masse des Produktes (in g), in welcher nicht zulässig ist				Anmerkungen 7
		Kolibak- terien (coliform) 3	Sulfit- reduzie- rende Clostridien 4	S. aureus 5	Krankheits erreger, u. a. Salmo- nellen 6	
<u>1.1.11.1.</u> Wurstwaren (ungeräucherte Dörrwurst, Dauerwurst)		0,1	0,01	1,0	25	E. coli in 1,0 g nicht zulässig L. monocytogenes in 25 g nicht zulässig
<u>1.1.11.2.</u> Wurstwaren - ungeräucherte Dörrwurst, Dauerwurst im vakuumverpackten Aufschnitt unter Schutzatmosphäre verpackt	-	0,1	0,1	1,0	25	E. coli in 1,0 g nicht zulässig L. monocytogenes in 25 g nicht zulässig
<u>1.1.11.3.</u> Wurstwaren - halbgeräuchert	-	1,0	0,01	1,0	25	

- im vakuumverpackten Aufschnitt unter Schutzatmosphäre verpackt	-	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.4. Kochwurst (Wurst, Fleisch in Formen, Würstchen, Bockwürste, Rouladen, Schinken u. a.)	1 x 1E3	1,0	0,1	1,0	25	bei Würstchen und Bockwürsten: L. monocytogenes in 25 g nicht zulässig
1.1.11.5. Brühdauerwurst	-	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.6. Schlachtkörper und Teilstücke von geschlachtetem Geflügel - gebacken, Brühdauerware, geräuchert	1 x 1E3	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.7. Schlachtkörper und Teilstücke von Geflügelschlacht- körpern und Erzeugnisse - Dauerwurst, Dörrwurst	1 x 1E3	1,0	0,1	1,0	25	E. coli in 1,0 g nicht zulässig L. monocytogenes in 25 g nicht zulässig
1.1.11.8. kulinarische Erzeugnisse aus Gehacktem	1 x 1E3	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.9. Schockgefrorene Fertiggerichte mit Geflügelfleisch:						
- gebraten, gekocht	1 x 1E4	0,1	-	1,0	25	Enterococcus max. 1 x 1E4
- aus Hackfleisch mit Saucen und/oder mit Beilage	2 x 1E4	0,1	-	1,0	25	s. o.

lfd. Nr., Produktgruppe 1	Werte 2	zulässige Grenzwerte, mg/kg, max. 3	Anmerkungen 4
1.1.12. Fleischerzeugnisse, für deren Herstellung Nebenprodukte aus der Schlachtung von Geflügel, Geflügelhaut verwendet werden (Pasteten, Leberwurst u. a.)	toxische Elemente: Benz(a)pyren und Nitrosamine: Antibiotika, Pestizide und Radionuklide	vgl. 1.1.10. vgl. 1.1.4. vgl. 1.1.9.	

Mikrobiologische Werte:

lfd. Nr., Produktgruppe 1	Aerobe und fakultativ anaerobe mesophile Keimzahl, KBE/g, max. 2	Masse des Produktes (in g), in welcher nicht zulässig ist				Anmerkungen 7
		Kolibak- terien (coliform) 3	Sulfit- reduzie- rende Clostridien 4	S. aureus 5	Krankheits- erreger, u. a. Salmo- nellen 6	
1.1.12.1. Geflügelpastete, u. a. hergestellt aus Geflügelklein	2 x 1E3	1,0	0,1	0,1	25	L. monocytogenes in 25 g nicht zulässig
1.1.12.2. Pasteten aus Geflügelleber	5 x 1E3	1,0	0,1	0,1	25	L. monocytogenes in 25 g nicht zulässig
1.1.12.3. Gelatinierte Erzeugnisse aus Geflügelfleisch: - Sülzwurst, Sülze, Geflügelfleisch in Aspik u. a., Mischerzeugnisse, hergestellt aus Fleisch von Schlacttieren	2 x 1E3	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.12.4. Leberwurst aus Geflügelfleisch und Schlactneben- produkten	5 x 1E3	1,0	0,1	1,0	25	

lfd. Nr., Produktgruppe	Werte	zulässige Grenzwerte,	Anmerkungen
-------------------------	-------	-----------------------	-------------

1	2	mg/kg, max. 3	4
<u>1.1.13.</u> Geflügelkonserven (aus Geflügelfleisch sowie Mischkonserven <*>, u. a. Pasteten und Gehacktes)	toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber Zinn Chrom	0,5 0,6 1,0 0,1 1,0 0,05 0,3 0,1 0,03 0,1 200,0 0,5	Pasteten für Konserven in Großpackungen aus Blech Pasteten Pasteten für Konserven in Großpackungen aus Blech Pasteten Pastetenkonserven in Großpackungen aus Blech s. o.
	Nitrosamine: Summe aus NDMA und NDEA	0,002	
	Pestizide <*>: Hexachlorcyclohexan (alpha -, beta -, gamma-Isomere) DDT und seine Metabolite	0,1	
	Nitrate	200	Mischkonserven
	Antibiotika, Pestizide und Radionuklide	vgl. 1.1.9.	

lfd. Nr., Produktgruppe

1.1.13.1.
 Pasteurisierte Konserven:
 aus Geflügelfleisch

müssen den Sterilitätsanforderungen für die industrielle Herstellung für Konserven der Gruppe "E" erfüllen gemäß Anhang 8 vorliegender gesundheitlicher Normen

1.1.13.2.
 Sterilisierte Konserven aus Geflügelfleisch mit und ohne pflanzlichen Zusätzen, u. a. Pasteten:

müssen den Sterilitätsanforderungen für die industrielle Herstellung für Konserven der Gruppe "A" erfüllen gemäß Anhang 8 vorliegender gesundheitlicher Normen

lfd. Nr., Produktgruppe 1	Werte 2	zulässige Grenzwerte, mg/kg, max. 3	Anmerkungen 4
1.1.14. Geflügelfleischerzeugnisse - gefriergetrocknet, wärmegetrocknet	toxische Elemente:	vgl. 1.1.9.	Verhältnis von Ausgangsprodukt zu Endprodukt unter Berücksichtigung der enthaltenen Trockenbestandteile
	Nitrosamine: Summe aus NDMA und NDEA	vgl. 1.1.13.	
	Antibiotika, Pestizide und Radionuklide	vgl. 1.1.9.	

Mikrobiologische Werte:

lfd. Nr., Produktgruppe 1	Aerobe und fakultativ anaerobe mesophile Keimzahl, KBE/g, max. 2	Masse des Produktes (in g), in welcher nicht zulässig ist			Anmerkungen 6
		Kolibak- terien (coliform) 3	S. aureus 4	Krankheits erreger, u. a. Salmo- nellen 5	
1.1.14.1. Kükengehacktes - gefriergetrocknet	1 x 1E4	0,01	0,1	25	Proteus in 1 g nicht zulässig
1.1.14.2. Gehacktes vom Huhn - wärmegetrocknet	5 x 1E3	0,1	0,1	25	s. o.
1.1.14.3. Trockenprodukte aus Geflügelfleisch	1 x 1E4	0,1	0,01	25	s.o.

ab 1.1.15. Eier und flüssige Eiprodukte